

# Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,50
Wachauer Marillennektar Obsthof Reisinger	0,2l	EUR 4,50
Burgundersekt Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder Weingut Steininger, Langenlois	0,1l	EUR 8,50
Grüner Veltlinersekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,50
Muskateller Frizzante Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,30
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,80
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 7,80
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,50
Campari Orange		EUR 6,00
Campari Soda		EUR 5,50
Martini trocken	5cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,50
V.D.N. Bitter Lemon (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Soda		EUR 11,00

# Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Forellenmus  
mit Butter und Toast EUR 11,00

Beef Tartare  
mit Butter und Toast 120g EUR 16,50  
200g EUR 24,00

Gegrillte Garnelen  
mit süßer Chilisauce EUR 12,00

Gefüllte Paprika  
mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter  
Paradeissauce EUR 10,00

*als Hauptspeise* EUR 15,00

Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)  
mit Serviettenknödel EUR 12,00

*als Hauptspeise* EUR 16,00

Vorspeisen- oder Beilagensalat  
Gemischt oder grün EUR 5,30

# Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe  
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage EUR 5,30

Bärlauchcremesuppe  
mit Croutons EUR 5,80

Paradeissuppe  
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 5,80

Wildsuppe  
mit Bröselknödel und Obershaube EUR 6,30

**GEDECK: BROT UND AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 3,50**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

## Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten \*  
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse EUR 24,50

Waldviertler Karpfen gebacken  
mit Erdäpfel- Blattsalat EUR 22,50

Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle \*  
in Obers-Chilli-Sauce EUR 22,50

## Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Spinat-Ricotta-Knödel \*  
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan EUR 14,00

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi \*  
in Bärlauchsauce mit Parmesan EUR 18,50

## Spargel

Saisonal genial

Bandnudeln mit Spargel  
in Oberssauce EUR 19,50

Weißer Spargel  
mit gebratenem Spargelschinken, Petersilerdäpfel und  
zerlassener Butter EUR 23,00

als Vorspeise EUR 16,00

\* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 1,50

# Fleischgerichte

Huhn - Schwein - Rind oder Reh bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)  
mit gemischtem Salat EUR 17,00

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl \*  
mit Kren und Sauerkraut EUR 13,00

Saumaise  
mit Linsen und Serviettenknödel EUR 14,50

Schweinefilet in Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Bandnudeln EUR 23,00

Schnitzel vom österreichischen Schwein \*  
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 15,00  
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat EUR 17,50

Rindsgulasch vom österreichischen Rind \*  
mit Nockerl EUR 16,00

Rehragout (aus heimischen Wäldern) \*  
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren EUR 25,00

Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)  
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 21,00  
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat EUR 23,50

Rehrücken (aus heimischen Wäldern)  
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln EUR 35,00

## Auf Bestellung servieren wir gerne:

1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise EUR 1,00

1 Portion Preiselbeeren EUR 1,80

**GEDECK: BROT UND AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 3,50**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

# Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,80
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 8,80
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,80
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 9,50
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 6,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 4,80
Nougat-Marzipan-Topfenknödel auf Beerenspiegel (Wartezeit bis zu 20 Minuten)		EUR 10,00

# Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,80
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,80
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,80
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,20

Forellenfilet  
mit Oberskren, Butter und Toast EUR 11,50

Gemischter Käseteller  
verschiedene Sorten liebevoll garniert EUR 14,50



Unser Kaffee besteht aus handverlesenen Bohnen höchster Qualität und stammt aus der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems. Durch die schonende Langzeitröstung ergibt sich das „fesche“ Geschmacksprofil, passend zur Bezeichnung unserer Röstung „Die fesche Wachauerin“, welche nach einer jungen Barista benannt ist, die 2014 zur Miss Wachau gekürt wurde.

**Anbauhöhe:** 1150m

**Mischung:** 80% Arabica und, 20% Robusta aus Brasilien, Columbien und Indien

**Geschmack:** Vollmundiger, mittelkräftiger Espresso mit milden Fruchtnoten nach grünem Apfel

Kleiner Mocca oder kleiner Brauner,  
großer Mocca oder großer Brauner,  
Verlängerter schwarz oder braun,  
Cappuccino, Melange, Café Latte, ein Häferlkaffee oder  
eine heiße Schokolade mit Schlagobers.

Unsere Kaffeespezialitäten von der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!